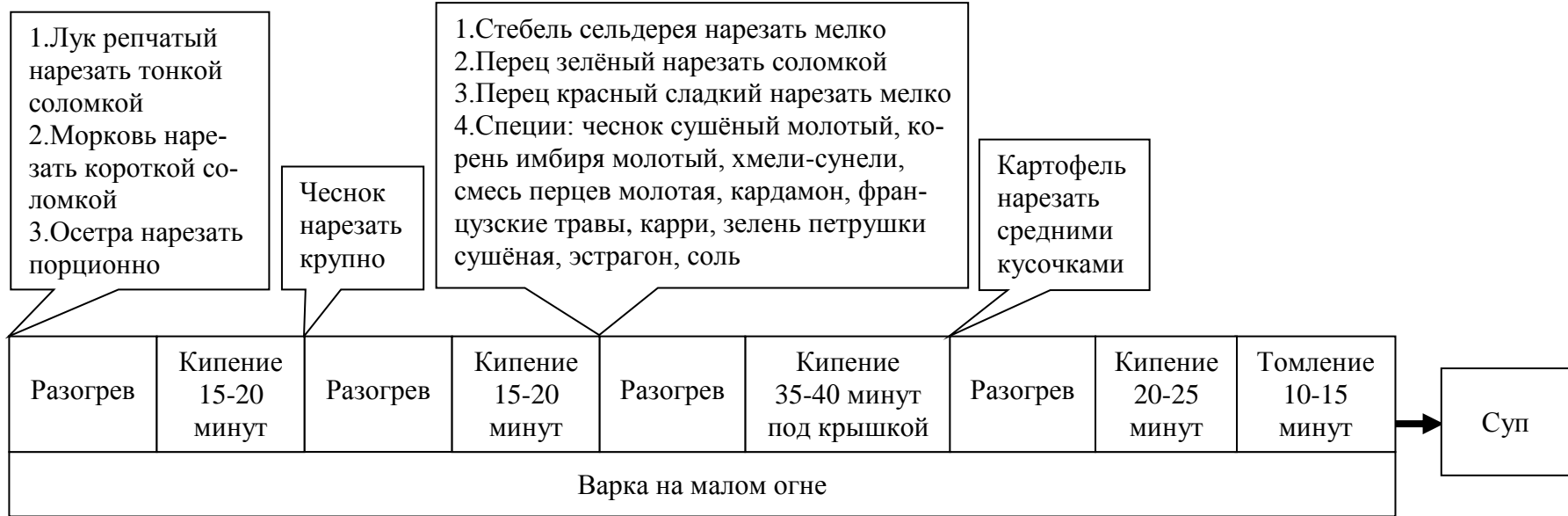


Уха из осетра (khurs.ru - 2017)



- | | |
|---|--|
| 1. Осётр – 1 кг | 11. Эстрагон |
| 2. Картофель – 6-8 шт. | 12. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 3. Морковь – 1 шт. | 13. Корень имбиря молотый |
| 4. Лук репчатый – 2 шт. | 14. Хмели-сунели |
| 5. Перец зелёный – 2 шт. | 15. Смесь перцев молотая |
| 6. Перец красный сладкий – 1 шт. | 16. Кардамон |
| 7. Стебель сельдерея – 3-4 шт. | 17. Французские травы – 0,5 ст. ложки |
| 8. Чеснок – 1 головка | 18. Соль – 1 ст. ложки |
| 9. Карри | 19. Вода – 2,0-2,5 л |
| 10. Зелень петрушки сушёная – 0,5 ст. ложки | |



Уха из осетра



1. Ловим осетра



2. Чистим и разделяем осетра порционно



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём морковь



7. Чистим морковь, режем короткой соломкой



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый и режем тонкой соломкой



10. Берём перец зелёный



11. Режем перец зелёный соломкой



12. Берём перец красный сладкий

Уха из осетра



13. Режем перец красный сладкий средними кусочками



14. Берём стебли сельдерея



15. Режем стебли сельдерея мелко



16. Берём чеснок



17. Режем чеснок крупно



18. Готовим пропорции специй



19. Берём кастрюлю



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём осетра в кастрюлю



24. Удаляем накипь, варим на малом огне

Уха из осетра



25. Кладём чеснок в кастрюлю



26. Варим на малом огне



27. Кладём стебли сельдерея в кастрюлю



28. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



29. Кладём перец зелёный в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



32. Кладём картофель в кастрюлю



33. Варим на малом огне до готовности картофеля



34. Подаём уху на стол